

# IEA ORIOL MARTORELL- BARCELONA

SECUNDÀRIA

JUNY

CURS 2016-2017



**CELÍAC**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de pasta d'arròs</li> <li>· Truita de patates amb enciam i carbassó ratllat</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<b>FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>
<b>FESTA LOCAL (2ª PÀSQUA)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons d'arròs napolitana de tonyina</li> <li>· Truita de pastanaga i amanida d'enciams i remolatxa</li> <li>· Batut de plàtan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de carbassó amb crostonets s/gluten</li> <li>· Lassanya s/gluten de carns gratinada amb beixamel s/gluten</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Llenties guisades amb patata i verdura</li> <li>· Llom a la planxa amb amanida d'enciams i cogombre</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs amb salsa de tomàquet</li> <li>· Sardines al forn amb all i julivert, i amanida d'enciams i germinats</li> <li>· logurt</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Amanida d'arròs amb tonyina, tomàquet, pastanaga i olives</li> <li>· Truita de carbassó amb amanida d'enciams i germinats</li> <li>· logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Taboulé (mill, carbassó, poma, panses, julivert i menta)</li> <li>· Butifarra al forn amb amanida d'enciams i sèsam</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Hummus amb bastonets de pastanaga</li> <li>· Pollastre guisat amb porro i patata</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Mongeta tendra amb patata</li> <li>· Pastís tebi de carns i mill gratinat, amb amanida d'enciams i cogombre</li> <li>· logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis d'arròs i carbonara vegetal</li> <li>· Bacallà al forn amb tomàquet, ceba i patates</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs 3 delícies</li> <li>· Hamburguesa de vedella s/gluten a la planxa amb amanida d'enciams i tomàquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Llenties guisades amb patata i verdures</li> <li>· Truita de formatge amb amanida d'enciams i olives</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<b>MENÚ DE FI DE CURS</b>		

Tots els plats estan elaborats per l'equip de cuina Ana, Marta, Marga i Rosa, a partir d'ingredients frescos, ecològics, de proximitat i de temporada. Les amanides es fan amb enciams variats i altres ingredients segons temporada: cogombre, tomaquet, olives, pastanaga, remolatxa, pipes de girasol, sèsam torrat, llavors de lli i germinats.

Menús elaborats i revisats per Joan Maria Ribas Framis i Gabor Smit (ADITEC: 0009)